

23 - Le nez du bouilleur de cru (B3)

Didier Lemberert vous convie à une véritable initiation à la dégustation des Cognacs, très proche de l'analyse des parfums. Après le test des eaux-de-vie nouvelles, viendra le test des Cognacs vieillis en barriques. Les examens se dérouleront en 3 phases faisant appel à votre vue, à votre nez et à votre palais. Vous apprendrez à déterminer la couleur, la limpidité, la viscosité d'un Cognac et à caractériser ses principales notes fruitées, florales, boisées.

Didier Lemberert is inviting you to a real initiation to cognac tasting close to fragrance analysis, from the new «eau de vie» just dropped out the still to the cognac aged in oak casks, calling to your senses, near the cognac universe.

Adresse : Didier LEMBERERT - les Fonteneaux - Rte de Jonzac - 16300 MONTCHAUDE-

GPS : Lat (N) 45.459589 / Long (W) -0.218868

Information : 00 33 (0)5 45 78 92 79 / (+33) (0)6 82 74 72 63

Dates : 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 31 décembre - 9, 10 janvier. Autres dates possibles sur réservation. **Horaires :** de 10h à 19h. **Tarif :** gratuit.